



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

ÇİĞ BÖREK

10 KAHVE FİNÇANI UN
2 YEMEK KAŞIĞI MARGARİN
2 YEMEK KAŞIĞI YOĞURT
1 ADET YUMURTA
1 YEMEK KAŞIĞI SİRKE
TUZ
2 SU BARDAĞI SIVIYAĞ
YARIM KG YAĞSIZ DANA KIYMA
1 ADET SOĞAN
TUZ
KARABİBER

Soğanı rendeleyip tuz ve karabiberle iyice karıştırın. 1 kahve fincanı su ilave edin. Unun ortasını açıp yoğurt, margarin, yumurta, sirke ve tuzu ilave edip hamuru yoğurun. Ceviz büyüklüğünde bezeler yapın. 20 dakika dinlendirin. Unlu hamur tahtası üzerinde 18-20 santim çapında açın. Açtığınız yuvarlak hamurun bir tarafına kıymalı harçtan ilave edip diğer tarafı ile kapatın. Kenarını ruletle çıkarın. Kızdırılmış sıvıyağda her iki tarafını kızartın.



Fotoğraf "mevsim" tarafından gönderildi. 09.03.2020